Группа №1

27.04.20

Урок №61-62

**МДК 02.01 Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды**

Тема «ПЗ № 24. Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине»

Моечные столовой и моечные кухонной посуды  могут быть  выделены  в отдельные помещения или объединены  и находиться в одном помещении. В случае совмещения  процесс выстраивается в  две линии.

Процесс мойки   должен быть  механизирован: устанавливаются  посудомоечная  машина для мытья столовой посуды и приборов и  котломоечная машина.

На полу перед ваннами должны лежать резиновые коврики или решетчатые поставки для сотрудников.

На стены вывешиваются инструкции по правилам мытья посуды, инвентаря, правила обработки ветоши, правила приготовления хлорного раствора.

МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.   Здесь моется столовая посуда: тарелки, ложки, вилки, ножи, чайные и кофейные пары, стеклянная посуда.

Запрещается загружать в ванну стеклянную посуду, ее ополаскивают сразу и выкладывают на кассеты!

  Процесс состоит из этапов: – очищают  от остатков пищи. Для  этого устанавливается контейнер на 40л. с широким верхом с крышкой, в него помещают мусорный мешок. – смывают  щетками в ванной или душе  остатки пищи.

 Машрутный лист экспедитора предприятия общественного питания – помещают на кассеты (посуду, стаканы  и приборы отдельно) – загружают в машину и включают – по окончании процесса мойки посуду из машины вынимают, раскладывают по размерам на стеллаж для сушки столовой посуды, инвентарь в кассеты.

Обработка щеток для мытья посуды. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 450С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят , затем промыват проточной водой, просушивают и хранят в специально отведенном месте.

Моется кухонный инвентарь : котлы, кастрюли, гастроемкости ,доски разделочные,чюмички,полвники и.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: – механическая очистка от остатков пищи – мытье щетками в воде не ниже 400С с добавление 2 процентного раствора моющего средства «Ника-2»

Приготовление «Ника-2»: 173 мл. средства на 9.83 л. воды – ополаскивание проточной водой не ниже 650С – просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие моющие средства используют для заправки посудомоечных машин?
2. Как размещают посуду в посудомоечные машины?
3. Как извлекают посуду из посудомоечных машин?
4. Какие моющие средства используют для мытья стаканов?